



# Gebratene Zucchini-Mozzarella-Scheiben

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Kugel Mozzarella (200g)
- 2 Eier
- 1 Glas Pesto
- 3 EL Mehl
- 8 EL helles Bier
- 2 Packungen ORO di Parma stückige Tomaten mit Basilikum (650 ml)
- 1 Zucchini (300g)
- Eine gute Handvoll frische Minze
- Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Schritt 1: Der Bierteig

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Bier, 1 EL Olivenöl und Mehl verrühren. Den fertigen Bierteig ca. 30 Minuten quellen lassen.

### Schritt 2: Das Pesto

Die stückigen Tomaten, 2 EL Olivenöl, Tomatenmark und Minze verrühren und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Schritt 3: Die Gemüse – Sandwiches

Die Zucchini in 16 Scheiben und den Mozzarella in 8 Stücke schneiden. Den geschnittenen Mozzarella erst mit dem Pesto, dann mit der Zucchini bedecken. Anschließend Salzen und Pfeffern. Das Sandwich wenden und die Schritte wiederholen.

### Schritt 4: Das Finale

Das Eiweiß steif schlagen und mit Salz unter den Bierteig rühren. Das Olivenöl erhitzen. Gemüse – Sandwiches im Teig wenden und im heißen Öl von jeder Seite 4 Minuten braten. Die fertigen Sandwiches mit dem Pesto genießen!

## Verwendete Produkte

